

BORRELPLANK Borrelplank met vis (uit blik!)



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 45 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de crostini

- 10-15 kerstomaten
- 2 tenen knoflook, gepeld, gehalveerd
- ¼ bosje tijm
- ½ zuurdesem brood in (of ander stevig brood)
- 1 blikje ansjovis in olijfolie (a 45 g), uitgelekt (23 g)
- ½ bosje basilicum, alleen de blaadjes, gescheurd
- extra virgine olijfolie
- zout en peper

voor de pinxtos

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 frans stokbrood
- 3 el olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1 blikje ansjovis
- 1 pot groene olijven
- tapas prikkers

voor de kabeljauwleverboter

- 50 g kabeljauwlever (blikje)
- 50 g boter, in kleine blokjes gesneden en zacht geworden
- 2 tl cognac
- zout
- witte peper

voor het sandwich brood tomaat

- ½ courgette, in repen van ½ cm gesneden
- ½ aubergine, in repen van ½ cm gesneden
- 3 takjes tijm, blaadjes eraf gerist
- scheutje balsamicoazijn
- olijfolie, extra vierge
- zout
- peper

voor de gegrilde courgette

- 1 gele courgette
- 1 groene courgette
- 1 blikje sardines in olijfolie (à 120 g), uitgelekt (85 g)
- 2 el hazelnoten, grof gehakt
- ¼ bosje munt, alleen de blaadjes
- ½ granaatappel, pitten uitgehaald
- sap van ½ citroen
- olijfolie
- zout
- peper

voor de preitaart

- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 ui, in dunne ringen
- 2 kleine preien, schoongemaakt, in ringen
- 2 eieren
- 20 g boter
- 8 vellen filodeeg, ontdooid
- 120 g zachte, ronde geitenkaas, in plakjes



- 2 blikje sardines in olijfolie (à 120 g), uitgelekt (170 g)
- ½ bosje dragon, alleen de blaadjes, grof gehakt
- olijfolie
- zout
- peper

voor de tonijnsalade

- 1 blikje tonijn in zonnebloemolie (à 160 g), uitgelekt (112 g)
- ½ rode ui, gesnipperd
- 1 bosui, fijngehakt
- ¼ bosje peterselie, alleen de blaadjes, grof gehakt
- 3 el mayonaise
- tabasco

MATERIAAL: koekenpan, grillpan, bakplaat met bakpapier, lage taartvorm met bakpapier,

ZO MAAK JE HET:

Crostini met gekonfijte tomaat en ansjovis

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
3. Snijd de kerstomaten doormidden en leg ze met het snijvlak naar beneden in de olie.
4. Draai het vuur laag, voeg de knoflook en takjes tijm toe en laat de tomaten met een deksel op de pan in 10-12 minuten zacht en gaar worden.
5. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.
6. Snijd het zuurdesembrood in plakken en halveer de plakken.
7. Rooster het brood in de oven.
8. Beleg de plakken brood met de gekonfijte tomaten.
9. Gooi de knoflook en takjes tijm weg.
10. Verdeel de ansjovisfilets erover, bestrooi met basilicumblaadjes en besprenkel met olijfolie.

Pinxtos met geroosterde paprika en ansjovis

11. Verhit de grillpan en rooster de paprika met het vel naar beneden tot het vel zwartgeblakerd is.
12. Snijd het stokbrood in schuine plakken en rooster het brood in de oven.
13. Wrijf de sneetjes in met de halve knoflooktenen.
14. Verwijder het vel van de paprika, snijd het vruchtvlees in dunne repen en verdeel over het brood.
15. Verdeel de ansjovisfilets erover.
16. Rijg 1 olijf aan elke prikker en steek door de ansjovis in het brood.

Toast met gegrilde groenten en kabeljauwleverboter

17. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
18. Druk voor de boter de stukken kabeljauwlever met de bolle kant van een lepel door een fijne bolzeef zodat een soort mousse ontstaat.
19. Meng de mousse met de boter en de cognac tot een gladde pasta.
20. Breng op smaak met zout en witte peper.
21. Schep het mengsel op een stuk plasticfolie en rol op.
22. Laat minutenstens 30 minuten opstijven in de koelkast.
23. Snijd het sandwich brood door de helft in driehoeken.
24. Leg de stukken brood op een rooster in de voorverwarmde oven en bak ze in 4 minuten knapperig en goudbruin.
25. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.
26. Bestrooi de plakken aubergine en courgette met peper en zout en besprenkel met wat olijfolie.
27. Verhit de grillpan en gril de groentepakken in delen.
28. Leg de groente plakken op een bord.
29. Bedruppel met balsamicoazijn en breng op smaak met wat zout en peper.
30. Garneer met de blaadjes tijm.
31. Haal de kabeljauwleverboter uit de koelkast serveer de boter, de groente en toast los van elkaar.

Gegrilde courgette met sardines en granaatappelpitjes

32. Verwarm de oven voor op 220 °C
33. Snijd de courgettes in de lengte in lange plakken.
34. Bestrooi de plakken met peper en zout en besprenkel met wat olijfolie.
35. Verhit de grillpan en gril de courgetteplakken in delen.
36. Verwarm de sardines 3 minuten in de oven op een met bakpapier beklede bakplaat.
37. Verhit ondertussen een koekenpan op middelhoog vuur en rooster de hazelnoten in de droge pan tot ze licht verkleuren.
38. Zet apart.
39. Leg de courgetteplakken op een bord.

40. Verdeel de sardines over de courgette, bestrooi met de hazelnoten, muntblaadjes, granaatappelpitten, zout en peper, en besprenkel met citroensap en olijfolie.

Preitaart met dragon en sardines

41. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de knoflook en ui in 3-4 minuten zacht.
42. Voeg de prei toe en bak 3-4 minuten mee.
43. Laat het mengsel iets afkoelen.
44. Klop de eieren in een kom en breng op smaak met zout en peper.
45. Roer het afgekoelde preimengsel erdoor en zet apart.
46. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C.
47. Bekleed een lage taartvorm met bakpapier en smelt de boter in een steelpannetje.
48. Leg een vel filodeeg in de taartvorm en bestrijk deze met boter.
49. Leg het volgende vel er iets gedraaid op en herhaal dit tot de taartvorm volledig bedekt is.
50. Schenk het preimengsel dan op het deeg, druk de plakjes geitenkaas erin en verdeel de sardines erover.
51. Bestrooi met de dragon.
52. Bak de taart in 20 minuten goudbruin en gaar in de oven.
53. Serveer lauwwarm.

Tonijnsalade

54. Meng alle ingrediënten in een kom.
55. Breng op smaak met peper en zout.
56. Serveer met wat toast of brood.

Eet smakelijk!

TIP: Serveer een blikje sardientjes, gerookte mosselen uit pot, ansjovis met kappertjes en wat crackers/brood los bij deze vis uit blik borrel.

BRON: culy.nl